АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Самые вкусные десерты и сладости

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга для всех, кто любит полакомиться чем-то вкусным, да еще и приготовленным дома. Попробуйте приготовить предложенные здесь сладости – и вам не придется идти за ними в магазин.

Для широкого круга читателей.

- Самые вкусные десерты и сладости
- Домашние лакомства
- Кексы
- Кекс «Банановый»
- Кекс «Изюминка»
- Миндально-банановый кекс
- Кексики «Апельсиновые»
- Печенье и пряники
- Апельсиновое печенье
- Колечки с корицей
- Курабье медовое
- Курабье «Бакинское»
- Миндальные шарики
- Лимонные фигурки
- Миндальное печенье с фруктами
- Овсяное печенье «Анцакс»
- Овсяно-творожное печенье
- Овсяное печенье «Геркулес»
- Овсяно-ореховое печенье
- Печенье «Минутка»
- Ореховое печенье
- Печенье на пиве
- Печенье «Принцесса»
- Печенье «Вишенка»
- Шоколадно-миндальные галеты
- Шоколадные шарики
- Вафли
- Вафли на сметане
- Домашние вафли
- Песочные вафли
- Пресные вафли
- Сладкие молочные вафли
- Рассыпчатые вафли
- Яблочные вафли
- Пирожки, булочки, рогалики

- Плюшки с курагой и орехами
- Плюшки с маком
- Плюшки «Объедение»
- Пирожки с повидлом
- Слоеные пирожки с яблоками
- Творожные пирожки с яблоками
- Рогалики с вареньем
- Рогалики с какао
- Пудинги
- Банановo-ананасный пудинг
- Грушевый пудинг
- Изюмный пудинг
- Миндальный пудинг в горшочках
- Рисовый пудинг с малиновым вареньем
- Пудинг из инжира по-креольски
- Шоколадный пудинг на сгущенке
- Шоколадный пудинг по-английски
- Пирожные
- Пирожные с шоколадом
- Пирожные «Ванильные рожки»
- Пирожные «Орешки»
- Пирожные «Фруктовые шарики»
- Ореховые пирожные «Альказар»
- Миндальные пирожные
- Пирожные «Безе»
- Пирожные «Безе» со сливками
- Кокосовые шарики
- Кокосовые пирожные
- Пирожные «Язычки»
- Заварные пирожные
- Пирожные «Картошка»
- Пирожные «Картошка» на сгущенном молоке
- Шоколадные пирожные
- Шоколадно-ореховые пирожные
- Рулеты
- Рулет с творогом
- Рулет «Мгновение»
- Рулет «Домашний»
- Рулет «Быстрый»
- Рулет на сухом молоке
- Слоеный рулет «Када»
- Рулет с грецкими орехами и медом
- Творожный рулет с яблоками
- Рулет с изюмом и корицей

- Пироги
- Банановый пирог
- Бисквитный пирог с ревенем
- Лимонный пирог «Удача»
- Маковый пирог
- Миндально-шоколадный пирог
- Песочно-бисквитный пирог
- Пирог «Антракт»
- Пирог «Бедный студент»
- Простой пирог к чаю
- Пирог с бананами
- Пирог «Домашний»
- Пирог с яблоками и вишнями
- Слоеный апельсиновый пирог
- Смородиновый пирог
- Фруктовый пирог
- Шоколадный пирог
- Яблочный пирог «Вкуснятина»
- Яблочный пирог с суфле
- Яблочный пирог «Мгновение»
- Торты
- Ореховый бисквит
- Торт «Птичье молоко»
- Белковый торт «Анталия»
- Торт «Куртизанка»
- Клубничный торт со сливками
- Миндальный торт
- Торт «Аннушка»
- Орехово-фруктовый торт
- Торт «Воздушный»
- Торт «Земляничка»
- Шоколадный торт с миндалем
- Торт «Невеста»
- Медовик «Ягодка»
- Медовик с изюмом
- Медовик с орехами и белковым кремом
- Медовик ореховый
- Лимонный торт
- Эльзасский торт
- Зефирный торт
- Маковый торт «Неженка»
- Торт «Ливадия»
- Торт «Праздничный»
- Торт «Принцесса»

- Желе и бланманже
- Ананасное желе с вином
- Желе «Мозаика»
- Желе из простокваши
- Вишневое желе
- Желе слоеное «Гурман»
- Малиновое желе
- Персиковое желе
- Шоколадное желе
- Бланманже шоколадное
- Бланманже кофейное
- Муссы и суфле
- Малиновый мусс
- Шоколадный мусс
- Белый шоколадный мусс
- Яблочный мусс
- Ягодный мусс
- Лимонное суфле
- Земляничное суфле
- Ореховое суфле
- Персиковое суфле
- Маковое суфле

Самые вкусные десерты и сладости
Составитель Костина Дарья

Домашние лакомства

Эта книга – для всех, кто любит полакомиться чем-то вкусным, да еще и приготовленным дома! Теперь они могут по достоинству оценить вкусовые преимущества только что выпеченных великолепных тортов, пирожных, рулетов, пудингов, печенья и прочих лакомств.

Для приготовления всех этих вкусностей вам понадобятся мука, крупы, яйца, различные жиры, фрукты и ягоды, орехи, сахар, шоколад и какао, кофе и чай, молоко, сметана, сливки и еще много других продуктов, в том числе и самых простых и недорогих.

Сладкие кушанья присутствуют практически в каждом меню, а в некоторых случаях вместо обильного застолья накрывают так называемый «сладкий» стол. Особенно уместно это на детских праздниках, хотя и многие взрослые не откажутся от этого привлекательного и, несомненно, самого вкусного и любимого многими вида угощения.

Попробуйте приготовить предложенные в этой книге домашние сладости – и вам больше не захочется идти за лакомствами в магазин!

Приятного аппетита!

Кексы

Кекс «Банановый»

● *3 стакана муки, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан сметаны, простокваши или кефира, 1 ч. ложка соды, 3–4 банана.*

Сливочное масло растереть добела с сахаром, добавить яйца и тщательно перемешать. Сметану, простоквашу или кефир влить в стакан, добавить соду, размешать и перелить в миску. Затем всыпать туда просеянную муку и вымесить тесто, напоминающее по густоте сметану. Бананы мелко нарезать и перемешать с тестом.

Форму для кексов с отверстием в середине посыпать мукой, выложить в нее тесто, поставить в нагретую духовку и выпекать при температуре 180–200 °С около 40 минут, пока кекс не зарумянится. Подавать в теплом виде, нарезав ломтиками.

Кекс «Изюминка»

● *3 стакана муки, 1 пачка (250 г) размягченного маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, ½ стакана молока, 1 пакетик разрыхлителя, 3–4 ст. ложки изюма.*

Изюм промыть горячей водой и обсушить. Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем. Яйца взбить с сахаром и нарезанным на кусочки маргарином, влить в эту смесь подогретое молоко и хорошо перемешать. Затем добавить муку и изюм и тщательно перемешать с помощью миксера. Полученное тесто вылить в смазанную маслом форму для кекса, поместить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 30–40 минут. Подавать теплым или охлажденным с густым вареньем или любым сладким соусом.

Миндально-банановый кекс

● *2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 175 г сливочного масла, ⅔ стакана изюма, 1 банан, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка пекарского порошка, 2 ст. ложки очищенного миндаля.*

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное сливочное масло и муку, просеянную вместе с пекарским порошком, и хорошо вымешать. Изюм промыть и обсушить. Банан очистить, нарезать небольшими кубиками и перемешать с сахаром и изюмом. Полученную фруктовую смесь соединить с тестом и хорошо вымешать. Готовое тесто выложить в форму, дно которой застелено бумагой, посыпать кекс сверху половинками миндаля, поставить в теплую духовку и выпекать в течение часа. Остывший кекс разрезать на тонкие ломтики и выложить на блюдо.

Кексики «Апельсиновые»

● *3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, ½ ст. ложки соды, ½ ст. ложки уксуса, 2 стакана апельсинового сока, 6 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка соли.*

Муку просеять в миску, добавить сахар, яйца, апельсиновый сок, четыре столовые ложки растительного масла, соль и погашенную уксусом соду и хорошо перемешать до однородного состояния. Полученным тестом наполнить на ⅔ маленькие формочки для кексов, смазанные подсолнечным маслом и посыпанные мукой, поместить их на нижнюю полку духовки и выпекать кексики около получаса при температуре 180 ˚С.

Готовые изделия вынуть из формочек и посыпать сахарной пудрой.

Печенье и пряники

Апельсиновое печенье

● *1½ стакана муки, 400 г размягченного маргарина или сливочного масла, 2 стакана сахара, 5 яичных белков, тертая цедра с одного апельсина или лимона.*

Охлажденные яичные белки взбить в крепкую пену. Сливочное масло или маргарин растереть добела с сахаром, добавить апельсиновую или лимонную цедру и, размешивая, постепенно ввести взбитые белки. В полученную массу всыпать просеянную муку и вымесить однородное тесто. Затем чайной ложкой выложить тесто на лист в виде горок на небольшом расстоянии друг от друга, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать при температуре 160–170 °С до готовности.

Колечки с корицей

● *½ стакана муки, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 5 вареных яичных желтков, 1 сырое яйцо, ⅓ стакана сахара, 2 ч. ложки корицы.*

В миску просеять муку, добавить масло, вареные желтки, яйцо, ⅓ стакана сахара и половину корицы и растирать сначала деревянной ложкой, а потом руками около 15 минут, чтобы получилась однородная масса. Затем тесто раскатать в тонкий жгутик, нарезать его на небольшие кусочки и сформовать из них колечки. Обвалять их в оставшемся сахаре, растертом с корицей, выложить на посыпанный мукой лист, поместить в нагретую духовку и выпекать на слабом огне до готовности.

Курабье медовое

● *1½ стакана муки, 120 г сливочного масла, ½ стакана сахарной пудры, 2 ч. ложки меда, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 4 ст. ложки молока, по ⅓ ч. ложки молотой гвоздики и кардамона, ⅓ пакетика ванильного сахара.*

Сливочное масло растереть в пену, затем добавить сахарную пудру, мед, гвоздику, кардамон и лимонную цедру и снова растирать до однородного состояния. После этого влить молоко, полученную массу взбить, потом всыпать просеянную муку, замесить тесто и поставить его на 10–15 минут в холодильник. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать из него стаканом или специальной формочкой круглое печенье. Выложить курабье на сухой противень, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать на слабом огне до золотистого цвета.

Печенье слегка остудить, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром, выложить в вазочку и подать к чаю.

Курабье «Бакинское»

● *2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 яичный белок, ⅓ пакетика ванильного сахара, по одной ч. ложке абрикосового и яблочного повидла.*

Сливочное масло растереть добела с сахарной пудрой, добавить яичный белок и перемешать. Затем всыпать просеянную муку и замесить в течение 5–7 минут тесто, напоминающее густую сметану. Поместить его в кондитерский мешочек с зубчатым наконечником и отсадить с его помощью на противень печенье в виде небольших ромашек и палочек. Печенье в форме ромашек украсить по центру начинкой, приготовленной из смеси абрикосового и яблочного повидла. Противень поставить в нагретую духовку и выпекать курабье в течение 10–15 минут при температуре 200–230 °С.

Миндальные шарики

● *2 стакана очищенного миндаля, 1 стакан сахарной пудры, 1 яйцо, 2 яичных желтка.*

Две столовые ложки миндаля разделить на половинки и отложить для украшения. Остальной миндаль смолоть в порошок. Яйцо и один желток растереть с сахарной пудрой, затем взбить, добавить к этой массе измельченный миндаль и замесить тесто. Сформовать из него шарики размером с маленький грецкий орех и выложить на смазанный жиром противень. В каждый шарик вдавить по три половинки миндаля, расположив их острыми кончиками к центру в виде трехлепесткового цветка, и оставить на ночь.

На следующий день поместить противень в нагретую до 150 °С духовку и выпекать печенье 20–25 минут. Подавать к чаю, кофе или молочному коктейлю.

Лимонные фигурки

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 150 г маргарина или сливочного масла, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки соли, ½ стакана сметаны.*

Для начинки: *1 лимон, 1 стакан сахара.*

Приготовление начинки. Лимон вымыть, ошпарить кипятком и натереть на терке, удаляя зернышки. Полученную массу перемешать с сахаром.

Приготовить тесто на соде и сметане, разделить его на две части и раскатать из каждой пласт толщиной 7–10 мм. Один корж выложить на противень, покрыть его равномерно начинкой и положить сверху второй корж. Поместить противень в нагретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 30 минут. Горячую выпечку нарезать на печенье в виде ромбиков, квадратиков, треугольников и т. п.

Миндальное печенье с фруктами

● *1½ стакана очищенного миндаля, 200 г сушеного инжира, сок и цедра с половины лимона, ½ стакана изюма без косточек, ½ стакана мелкого изюма (коринки), 3 яичных белка, ½ стакана сахарной пудры, 50 маленьких тонких вафель или галетного печенья, ⅓ ч. ложки соли.*

Миндаль нарезать соломкой, инжир – маленькими кубиками, оба вида изюма промыть, обсушить и перемешать с орехами и инжиром. Охлажденные белки взбить с солью в крепкую пену, затем осторожно подмешать лимонный сок, тертую цедру и миндальную смесь.

На вафли или печенье выложить двумя чайными ложками миндально-фруктовую смесь, положить изделия на противень, поместить в нагретую до 150 °С духовку и выпекать печенье 30 минут.

Овсяное печенье «Анцакс»

● *5 ст. ложек муки, 5 ст. ложек сахара, ½ пачки (125 г) растопленного маргарина или сливочного масла, 1⅓ стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 125 г кокосовой стружки, ½ ч. ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка патоки.*

В миску всыпать хлопья, кокосовую стружку, сахар, муку и дрожжи, добавить патоку и сливочное масло и хорошо перемешать. Из этого теста сформовать небольшие шарики, выложить их на противень и слегка приплюснуть сверху. Поместить печенье в нагретую до 150–170 ˚С духовку и выпекать в течение 15 минут.

Овсяно-творожное печенье

● *2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 яйцо, 5 ст. ложек какао, 2 стакана сахара, 200 г творога, 100 г размягченного маргарина, ½ ч. ложки соды, ½ ч. ложки уксуса.*

Овсяные хлопья залить горячим молоком, перемешать и оставить для набухания. Затем в остывшую массу добавить просеянную с крахмалом муку, яйцо, какао, сахар, творог, протертый через сито, и маргарин и тщательно перемешать. После этого ввести соду, погашенную уксусом, и полученную смесь слегка взбить. Это тесто вылить на смазанный жиром противень, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать до готовности. Горячий пласт разрезать на печенье любой формы и, обильно посыпав сахарной пудрой, выложить горкой на блюдо.

Овсяное печенье «Геркулес»

● *2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 1 пачка (250 г) маргарина или сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, ванилин или корица по вкусу.*

Овсяные хлопья высыпать на противень, поместить в средне нагретую духовку, подрумянить до золотистого цвета и остудить. Размягченный маргарин или масло растереть с сахаром, добавить овсяные хлопья, яйца, ванилин или корицу и хорошо перемешать до однородного состояния. Полученную массу вылить на застеленный промасленным пергаментом лист и выпекать в средне нагретой духовке до золотистого цвета (не пугайтесь – поначалу масса будет кипеть). Подавать с молоком, сливками или какао.

Овсяно-ореховое печенье

● *2 яйца, 100 г маргарина, ⅔ стакана сахара, 2 стакана овсяных хлопьев «Экстра», ½ стакана измельченных орехов, ванилин по вкусу.*

Соединить в миске овсяные хлопья быстрого приготовления, сахар, орехи, яйца, растопленный маргарин и ванилин и хорошо перемешать. Эту массу выложить столовой ложкой на противень в виде лепешек и испечь в средне нагретой духовке до готовности. Если печенье выпекать до светло-коричневого цвета, то по вкусу оно напоминает кексы и будет мягким, а если до темно-коричневого – будет хрустящим.

Печенье «Минутка»

● *3½ стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, ⅓ стакана сметаны, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка ванилина или тертой лимонной цедры, ½ ч. ложки соли, ⅓ стакана сахарной пудры, 2–3 ст. ложки любых измельченных орехов.*

Из всех перечисленных компонентов, кроме сахарной пудры и орехов, замесить тесто. Раскатать его в тонкую лепешку, вырезать из нее формочкой или стопкой кружочки, выложить на лист или противень, посыпать сахарной пудрой и орехами, поставить в хорошо нагретую духовку и выпекать в течение пяти минут, чтобы печенье подрумянилось.

Ореховое печенье

● *1½ стакана очищенных грецких орехов, фундука или арахиса, 2 стакана сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки муки.*

Орехи высыпать на сухую сковороду, помешивая, слегка обжарить, очистить от тонкой кожицы и измельчить в порошок или крошку. Затем добавить стакан сахара и яичный белок, хорошо перемешать и истолочь в ступке.

Яичные желтки растереть добела с оставшимся сахаром, постепенно добавляя два взбитых в пену белка и просеянную муку. Полученную массу перемешать с ореховой смесью, выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поставить в несильно нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 15–20 минут. Готовый корж посыпать сахарной пудрой и горячим нарезать на ромбики или квадратики.

Печенье на пиве

● *2 стакана муки, 1 пачка маргарина, ½ стакана пива, ⅓ стакана сахара, ½ ч. ложки корицы.*

Муку просеять в миску и перетереть с нарезанным на кусочки и слегка размягченным маргарином. К этой смеси добавить пиво, замесить тесто и поставить его на два часа в холодильник. После этого тесто раскатать в пласт толщиной 5–8 мм, вырезать из него формочками или стаканом печенье, смазать поверхность водой и обмакнуть в сахар, смешанный с корицей. Печенье выложить на противень, поместить в нагретую духовку и выпекать 15–20 минут на среднем огне. Это же печенье можно испечь в микроволновке в течение 4–5 минут при 100 %-ной мощности.

Готовое печенье напоминает по вкусу слойку.

Печенье «Принцесса»

● *3 стакана муки, 200 г маргарина, 6 ст. ложек сметаны, 1 стакан сахара, ½ ч. ложки соды, 6 ст. ложек какао, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить тесто на соде и сметане, разделить его на две равные части и в одну из них добавить какао. Белое тесто раскатать в пласт толщиной 2 см, смазать его взбитым яйцом и сверху раскатать шоколадное тесто. Свернуть тесто рулетом и нарезать его поперек на ломтики толщиной 1 см.

Полученное печенье выложить на смазанный маслом противень, поместить в нагретую до 200–220 °С духовку и выпекать в течение 15–20 минут.

Печенье «Вишенка»

● *2 стакана муки, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 стакан вишен без косточек из варенья, ½ стакана сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.*

Из муки, масла, яйца и сахара приготовить песочное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см и формочками вырезать печенье.

На каждое печенье положить вишенку, посыпать ванильным сахаром, выложить их на противень, поместить в нагретую духовку и выпекать на умеренно сильном огне до золотистого цвета.

Готовое печенье остудить и посыпать сахарной пудрой.

Шоколадно-миндальные галеты

● *125 г тертого шоколада, 5 ст. ложек сахара, 1 яйцо, 1 стакан измельченного миндаля.*

Шоколад растереть с сахаром, добавить толченый миндаль и взбитое яйцо и замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт, нарезать прямоугольниками, поместить в нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Шоколадные шарики

● *1 пачка (250 г) сливочного масла или маргарина, ½ стакана сахарной пудры, 100 г черного шоколада, 2½ ст. ложки муки, 1 стакан крахмала.*

Сливочное масло или маргарин растереть с сахаром до пенообразного состояния. Затем постепенно добавить размягченный шоколад и просеянный с мукой крахмал и замесить тесто. Сформовать из него маленькие шарики, выложить их на смазанную жиром и посыпанную мукой сковороду или противень, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать до готовности.

Вафли

Вафли на сметане

● *1½ стакана муки, 1½ стакана сметаны, 6 яиц, ½ ч. ложки корицы, тертой лимонной цедры или ванили.*

Яичные белки отделить от желтков, охладить и взбить в крепкую пену. Сметану взбить на льду в пену, смешать с желтками, мукой и пряностями, добавить взбитые белки, осторожно перемешать сверху вниз и столовой ложкой накладывать тесто в горячую вафельницу. Готовые вафли посыпать сахаром или смазать малиновым вареньем.

Отдельно подать сливки, взбитые с сахарной пудрой.

Домашние вафли

● *3 стакана муки, 5 яиц, 1 пачка (250 г) маргарина или сливочного масла, 1½ стакана сахара.*

В миску вбить яйца, влить растопленный маргарин и перемешать. Затем всыпать сахар, снова слегка размешать, добавить просеянную муку и аккуратно ложкой замесить жидковатое тесто. Готовое тесто наливать ложкой в нагретую вафельницу и выпекать вафли.

Песочные вафли

● *2 стакана муки, ½ стакана сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 стакана воды, соль и сода на кончике ножа, ванилин по вкусу.*

Слегка размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйцо, соль, соду и ванилин и взбить миксером до кремообразного состояния. Затем добавить половину воды и просеянную муку, тщательно перемешать и, постепенно доливая оставшуюся воду, замесить тесто. Столовой ложкой накладывать его в горячую вафельницу и выпекать вафли.

Пресные вафли

● *1 стакан муки, 1 яичный желток, 1–2 ст. ложки сахара, 1 стакан воды, соль и сода на кончике ножа.*

Яичный желток взбить с солью и содой, добавить полстакана воды, всыпать сахар и просеянную муку и тщательно перемешать, постепенно доливая остальную воду. Готовое тесто наливать небольшими порциями в разогретую и смазанную жиром вафельницу и выпекать вафли. Горячие вафли можно свернуть в виде трубочек и наполнить джемом или густым вареньем

Сладкие молочные вафли

● *1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 5 ст. ложек муки, ⅓ ч. ложки соли.*

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное масло и, непрерывно мешая, попеременно ввести небольшими порциями муку и молоко. Тесту дать постоять 10–15 минут, размешать и выпекать вафли.

Рассыпчатые вафли

● *1½ стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, ½ стакана сахара, по ⅓ ч. ложки молотой гвоздики и корицы, тертая цедра с половины лимона, ⅓ ч. ложки соли, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки уксуса.*

Взбить размягченное масло или маргарин, постепенно добавляя сахар. В другой посуде взбить яйца до образования пены. Просеянную муку смешать с погашенной уксусом содой и, непрерывно перемешивая, всыпать порциями во взбитый маргарин, чередуя их с порциями молока, сливок или воды. В хорошо размешанное тесто влить взбитое яйцо и снова хорошо перемешать. Готовое тесто выливать ложкой в разогретую вафельницу и печь вафли.

Яблочные вафли

● *1½ стакана муки, 1 пачка (250 г) сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сахара, 4 яйца, ½ стакана молока, 3 яблока, 2 ст. ложки молотого миндаля или орехов, ½ ч. ложки молотой корицы, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки соли, ванилин по вкусу.*

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать мелкими кубиками или натереть на терке. Размягченное масло или маргарин взбить, постепенно добавляя сахар и ванилин, чтобы получилась вязкая масса. Яичные желтки отделить от белков, взбить с солью, соединить с масляной смесью и взбивать до появления пены. Муку просеять с содой, перемешать с небольшим количеством молока и смешать с масляно-яичной массой. Затем влить, размешивая, подогретое молоко, добавить яблоки, ввести отдельно взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Готовое тесто выливать небольшими порциями в горячую вафельницу и выпекать вафли.

Пирожки, булочки, рогалики

Плюшки с курагой и орехами

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, ½ ст. ложки сухих дрожжей, 1 стакан сахара, ⅓ стакана рафинированного растительного масла, ⅓ ч. ложки соли, ванилин на кончике ножа.*

Для начинки: *½ стакана кураги, ⅓ стакана измельченных орехов.*

Приготовить старинное дрожжевое тесто, добавив к нему яйцо. Затем тесто разделить на три части и поочередно раскатать каждую в пласт толщиной 3–4 мм. На полученную лепешку выложить измельченную курагу с орехами, сбрызнуть начинку растительным маслом и свернуть тесто рулетом. После этого рулет разрезать на кусочки толщиной около 2 см, уложить их плашмя на смазанный маслом противень, поместить в горячую духовку и испечь до готовности.

Плюшки с маком

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 40 г дрожжей, 1 стакан воды, ½ стакана сахарной пудры, 3 яйца, 100 г топленого масла, ⅓ ч. ложки соли.*

Для начинки и украшения: *⅓ стакана мака, ⅓ стакана сахара, 3–4 ст. ложки сахарной пудры.*

Приготовить дрожжевое безопарное тесто, разделить его на 12 частей, скатать каждую в шарик и поставить на 20–25 минут на расстойку. Затем на посыпанной мукой поверхности раскатать каждый кусочек в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, посыпать маком и сахаром и свернуть в рулет. Нарезать его поперек на кусочки толщиной 2–2,5 см и выложить получившиеся спиральки срезом вниз на смазанный жиром противень. Поставить булочки в разогретую до 225 °С духовку и выпекать их на средней полке около 15 минут до золотистой корочки. Готовые изделия немного остудить, посыпать сахарной пудрой и подать теплыми к чаю или кофе.

Плюшки «Объедение»

● *4 стакана муки, 1 стакан теплого молока, 30 г обычных дрожжей или 2 ч. ложки сухих, ½ стакана сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки растопленного маргарина, ½ ч. ложки соли.*

Для начинки: *⅓ стакана сахара, 2 ст. ложки какао.*

Замесить дрожжевое безопарное тесто, дать ему подойти 3–4 часа, еще немного помесить, скатать в жгут и разрезать его на 20 кусочков. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку, смазать ее растительным маслом, посыпать сахаром с какао, скатать в рулетик, который сложить пополам и концы слепить вместе. Сделать надрез в сторону соединенных концов теста и развернуть тесто наружу, чтобы получилось как бы два лепестка.

Выложить плюшки на смазанный маслом противень, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать, пока булочки хорошо не подрумянятся.

Пирожки с повидлом

● *3 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1 стакан повидла.*

Муку просеять в миску, добавить яйцо, кефир и растворенные в небольшом количестве воды дрожжи и замесить не прилипающее к рукам тесто. Поставить его в холодильник на два часа, затем вынуть, разделить на части и раскатать каждую в лепешку. Поверх теста положить понемногу начинки, слепить пирожки любой формы, выложить их на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга и дать постоять 10–15 минут. Поместить пирожки в хорошо нагретую духовку и выпекать до готовности.

Слоеные пирожки с яблоками

● *1⅔ стакана муки, 180 г сливочного масла, 7–8 яблок, ½ стакана сахара, 2 яйца, ⅓ стакана сахарной пудры, ⅓ ч. ложки соли, лимонная кислота на кончике ножа.*

Из муки, воды, соли, яйца и лимонной кислоты приготовить слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 5 мм и разрезать на квадраты такого размера, чтобы в них можно было завернуть целое яблоко. Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки выложить на квадратики теста. В отверстия яблок всыпать сахар и защипать края теста так, чтобы яблоки получились в «конверте» из теста. Смазать поверхность пирожков яйцом, выложить их на некотором расстоянии друг от друга на противень, смазанный растительным маслом, поместить в нагретую до 200–250 °С духовку и испечь. Готовые пирожки слегка остудить и посыпать сахарной пудрой.

Творожные пирожки с яблоками

● ***Для теста:*** *3–3½ стакана муки, 200 г творога, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды, ⅓ ч. ложки соли, растительное масло для фритюра.*

Для начинки: *4–5 яблок, ⅓ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы.*

Муку просеять в миску, добавить творог, яйцо, кефир, соль и соду, замесить тесто и дать ему постоять 30 минут.

Приготовление начинки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кусочками и перемешать с сахаром и корицей.

На ладонь положить кусочек теста, на него – немного начинки, накрыть вторым кусочком теста и скатать в шарик. Получившиеся пирожки опускать в раскаленное масло и, переворачивая, жарить на слабом огне до коричневого цвета. Готовые пирожки сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и дать постоять 10–15 минут.

Рогалики с вареньем

● *3–3½ стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 1 ч. ложка соды, ⅓ стакана кефира, 4–5 ст. ложек конфитюра или густого варенья.*

Муку просеять в миску и растереть с размягченным маргарином, чтобы масса напоминала крошки. Затем добавить соду и кефир и замесить эластичное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 4–5 мм и разрезать на ромбы. На край каждого ромба положить немного конфитюра или варенья, скатать тесто в рулетик, выложить рогалики на противень, поместить в предварительно нагретую до 220 °С духовку и выпекать до золотистого цвета.

Рогалики с какао

● *3½ стакана муки, 200 г размягченного сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 20 г дрожжей, 1½ стакана молока, 2 яичных желтка, ⅓ ч. ложки соли.*

Приготовить дрожжевое опарное тесто, употребив для этого половину сливочного масла и сахара. Оставшееся масло и сахар растереть до однородного состояния. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, смазать его масляной смесью, посыпать какао, разрезать на одинаковые квадраты или ромбы и, начиная с угла, скатать их в рогалики. Поверхность рогаликов смазать яйцом, выложить их на смазанный маслом противень, дать расстояться в теплом месте в течение 20–30 минут, поместить в нагретую до 200–250 °С духовку и выпекать до готовности.

Пудинги

Банановo-ананасный пудинг

● *2 яйца, 5 ст. ложек размягченного сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 4 спелых банана, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 стакан молотых сухарей, 1 стакан ананасового сока, 1 ст. ложка маргарина для смазки формы.*

Яичные белки отделить от желтков и поставить на 10–15 минут в холодильник. В глубокую миску или кастрюлю поместить сливочное масло, сахар и яичные желтки и взбить их с помощью миксера. Бананы очистить от кожуры и размять вилкой. Полученное пюре полить лимонным соком, соединить с масляной массой и еще раз взбить. Не прекращая взбивать, ввести ананасовый сок и молотые сухари. В отдельной посуде взбить в пышную пену охлажденные яичные белки с сахаром и осторожно соединить их с остальной массой. Получившееся тесто выложить в специальную форму для пудингов или кексов, хорошо смазанную маргарином, поставить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 30–40 минут при средней температуре.

Готовый пудинг можно подать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Грушевый пудинг

● *12 груш, ½ стакана сахара, ⅓ ч. ложки корицы, 3–4 толченых бутона гвоздики, ⅓ стакана воды, ½ стакана вина, 6 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 5 ст. ложек молотых сухарей, ⅓ стакана молока.*

Груши нарезать ломтиками, посыпать половиной сахара, корицей и гвоздикой, полить водой и вином, закрыть крышкой и варить на сильном огне до выкипания сока. Затем снять посуду с огня и остудить.

Молотые сухари размочить в молоке. Яичные желтки отделить от белков и растереть добела с оставшимся сахаром. Затем добавить сливочное масло и размоченные сухари, размешать, ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Половину этого теста выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, затем положить грушевую массу, а поверх нее – оставшееся тесто. Поместить пудинг в нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Изюмный пудинг

● *½ буханки черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 3–4 яйца, ½ стакана сахара, ½ стакана изюма, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла или маргарина.*

С черствого хлеба срезать корку, а мякиш натереть на терке, залить кипящим молоком, размешать и дать набухнуть в течение 30–40 минут. Затем добавить к этой массе яичные желтки, сахар, изюм, сливочное масло или маргарин и хорошо перемешать. Отдельно взбить охлажденные белки, осторожно соединить их с хлебной массой и выложить тесто в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму. Поместить пудинг в средне нагретую духовку и выпекать в течение получаса. Подавая, полить сиропом от варенья.

Миндальный пудинг в горшочках

● *3 ст. ложки изюма без косточек, 4 ст. ложки белого вина, 1 стакан молотого миндаля, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан жирных сливок, 2 ст. ложки хлебных крошек, 2 ч. ложки молотой корицы, 1 ч. ложка тертого мускатного ореха.*

Изюм промыть, залить на 15 минут вином, затем вынуть и обсушить. Яйца взбить с сахаром, влить молоко и сливки и хорошо перемешать. К этой массе добавить хлебные крошки, миндаль, корицу, мускатный орех и изюм и снова перемешать. Полученное тесто перелить в шесть огнеупорных смазанных маслом горшочков, поставить их в большую кастрюлю с водой, поместить в нагретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 25 минут, пока пудинг слегка не затвердеет, а его поверхность не зарумянится.

Этот пудинг можно подавать со взбитыми сливками как в горячем, так и в холодном виде.

Рисовый пудинг с малиновым вареньем

● *1 стакан риса, 3 стакана молока, тертая цедра с одного лимона, 1 ст. ложка масла, 4 яичных желтка, 3 яичных белка, ½ стакана сахара, 3–4 шт. толченого горького миндаля, ½ стакана густого малинового варенья.*

Рис промыть, всыпать в кипящее молоко и сварить. В полученную горячую кашу положить тертую лимонную цедру. Яичные желтки растереть со сливочным маслом и сахаром, соединить с рисом, добавить миндаль и хорошо перемешать. Отдельно взбить в крепкую пену яичные белки и осторожно перемешать их с малиновым вареньем. В смазанную маслом форму выложить поочередно слоями рис и белковую массу так, чтобы последним был слой риса. Поместить пудинг в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение часа. Подавая, полить сиропом от малинового варенья или сладким соусом.

Пудинг из инжира по-креольски

● *2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ломтик белого хлеба без корки, 250 г сушеного инжира, 1 стакан молока, 2 ст. ложки молотых сухарей.*

Хлеб залить молоком и дать ему размякнуть. Яичные желтки отделить от белков и взбить с половиной сахара. Затем добавить растопленное сливочное масло, размягченный хлеб вместе с молоком и измельченный инжир и хорошо перемешать. Отдельно взбить с оставшимся сахаром яичные белки, соединить их с инжирной массой и снова осторожно перемешать.

Полученное тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму, поместить ее на кипящую паровую баню и варить в течение двух часов.

Шоколадный пудинг на сгущенке

● *1 банка вареного сгущенного молока, 10 кусочков белого хлеба без корочки, 1½ стакана молока, 4 яйца, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 100 г тертого черного шоколада, ½ стакана любых измельченных орехов, 6–7 ст. ложек сахара, ½ стакана воды, ⅓ стакана сливок.*

В посуду с молоком добавить масло, поставить на небольшой огонь и нагреть так, чтобы масло растаяло. Хлеб выложить в один слой в широкую миску, залить молочной смесью и дать размякнуть в течение 5–7 минут. Затем добавить взбитые яйца, вареную сгущенку, тертый шоколад и орехи и перемешать до однородного состояния.

Из сахара и воды приготовить карамель и вылить ее в смазанную маслом форму для пудинга. Поверх карамели выложить тесто, поместить форму в нагретую до 180 °С духовку и выпекать около 40 минут. Готовый пудинг остудить, вынуть из формы, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

Шоколадный пудинг по-английски

● *1 стакан молотых сухарей, 3 ст. ложки какао, ½ стакана молока, 1–2 ст. ложки сливок, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2½ ст. ложки сахара, 2½ ст. ложки муки, ½ ч. ложки соды, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого миндаля, 1 ст. ложка коньяка.*

Молотые сухари перемешать с какао, залить молоком и сливками и дать размокнуть в течение 10 минут. Масло растереть добела с одной столовой ложкой сахара, добавить яичные желтки, муку и соду и размешать. Затем ввести размоченные сухари, миндаль и коньяк и снова перемешать. Отдельно взбить с оставшимся сахаром яичные белки и осторожно примешать их к тесту. Полученную смесь выложить в смазанную маслом форму, поставить на водяную баню и варить час-полтора. Подавать в горячем виде с ванильным соусом.

Пирожные

Пирожные с шоколадом

● *6 яиц, 50 г черного шоколада, ⅓ стакана муки, ½ стакана сахарной пудры.*

Шоколад натереть на крупной терке. Яичные желтки отделить от белков и растереть добела с сахарной пудрой. Затем всыпать просеянную муку и шоколад и хорошо перемешать. Охлажденные яичные белки взбить, соединить с тестом и осторожно перемешать сверху вниз. Готовое тесто вылить в присыпанную мукой сковороду или противень, разровнять мокрой ложкой или смоченными в холодной воде руками, поместить в разогретую духовку и выпекать в течение 30–35 минут при температуре 150–180 ˚С. Готовый бисквит остудить и нарезать острым ножом на квадратные, прямоугольные или треугольные пирожные. Подавать, смазав их густым вареньем, с молоком или чаем.

Пирожные «Ванильные рожки»

● *1 стакан муки, 3 ст. ложки молотого миндаля или орехов, ½ пачки маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 1–2 пакетика ванильного сахара, соль на кончике ножа.*

Из муки, миндаля, маргарина, соли, сахара и яйца быстро замесить песочное тесто и поставить его на несколько минут в холодильник. Затем разделить тесто на одинаковые кусочки, сформовать из них рожки, выложить их на слегка смазанный маслом противень, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать до появления золотисто-желтой корочки. Готовые рожки сразу же обвалять в ванильном сахаре.

Пирожные «Орешки»

● *3 стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, ½ ч. ложки соды, ½ ч. ложки уксуса, 1 банка вареного сгущенного молока.*

Приготовить песочное тесто на соде. Отрывая от него небольшие кусочки, большими пальцами распределять их по специальным формочкам, удаляя лишнее тесто. Выпекать орешки в предварительно нагретой духовке до золотисто-коричневого оттенка. Готовые скорлупки остудить, вынуть из формочек, перевернув их, наполнить вареной сгущенкой и соединить попарно, чтобы получились орешки.

Примечание. Вместо сгущенного молока можно использовать кисловатое варенье или масляный крем со сгущенкой.

Пирожные «Фруктовые шарики»

● *2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молотых орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 пакетика ванильного сахара, 2 яичных желтка, ½ стакана цукатов, консервированных или свежих фруктов.*

Из муки, орехов, сахарной пудры, желтков и масла замесить песочное тесто, завернуть его в полиэтиленовый пакет и поставить на полчаса в холодильник. Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на небольшие кусочки одинаковой длины, в середину каждого кусочка положить цукаты или фрукты и сформовать из теста шарики. Полученные пирожные положить на противень и выпекать в умеренно нагретой духовке до готовности. Горячие шарики снять с противня и обвалять в ванильном сахаре.

Ореховые пирожные «Альказар»

● ***Для теста:*** *7 яичных белков, 1⅓ стакана сахара, 2 стакана молотых орехов.*

Для шоколадного крема: *100 г шоколада, 2½ ст. ложки молока, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 200 г сливочного масла.*

Охлажденные белки взбить в пышную пену, постепенно добавляя сахар и в конце орехи. Из этого теста чайной ложкой отсадить на смазанный маслом лист лепешечки на небольшом расстоянии друг от друга, поставить в нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности.

Тем временем *приготовить крем:* шоколад поломать на кусочки, всыпать в посуду с молоком, добавить сахар и, помешивая, растопить. Полученную массу растереть с яичными желтками и, мешая, нагреть почти до кипения. Затем крем остудить, добавить в него размягченное масло и хорошо растереть.

Остывшие пирожные смазать кремом, склеить по два, обмазать этим же кремом со всех сторон и до подачи к столу держать в холодильнике.

Миндальные пирожные

● *4 яичных белка, 1 стакан молотых орехов, 1 стакан сахара, 3–4 ст. ложки муки.*

Охлажденные белки взбить в крутую пену, добавить орехи, перемешать, всыпать сахар и снова взбить. После этого ввести просеянную муку и осторожно размешать, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Выкладывать его на горячую сковороду по ½ столовой ложки и выпекать на среднем огне в течение 10 минут.

Пирожные «Безе»

● *1 стакан сахара, ½ стакана воды, 6 яичных белков, 1 пакетик ванильного сахара, ½ стакана густого ягодного варенья или 4–5 ст. ложек вареного сгущенного молока.*

В воду всыпать сахар, размешать, довести до кипения, снимая пену, и сварить такой сироп, чтобы опущенную в холодную воду каплю сиропа можно было скатать в мягкий шарик. Одновременно охлажденные белки взбить в крепкую пену, добавив в конце взбивания ванильный сахар, а потом тонкой струйкой влить в эту массу сахарный сироп и в течение одной минуты перемешать до однородного состояния.

На противень положить сильно смоченные водой кухонные доски, накрыть их пергаментной бумагой и с помощью кондитерского мешочка с фигурной насадкой отсадить на нее круглые или продолговатые лепешки. Поставить пирожные в нагретую до 100 °С духовку и запекать в течение 30–40 минут. Готовые изделия снять с помощью ножа с бумаги, соединить попарно вареньем или сгущенкой и подать к столу.

Пирожные «Безе» со сливками

● ***Для теста:*** *5 яичных белков, 1⅓ стакана сахара, ванилин и соль на кончике ножа.*

Для крема: *1½ стакана жирных сливок, 1 ч. ложка сахара.*

Яичные белки остудить, слегка посолить, быстро взбить в крепкую пену, добавить треть сахара и взбивать еще несколько минут. Затем, осторожно помешивая, всыпать оставшийся сахар и ванилин. После этого с помощью двух столовых ложек отсадить на выстланный пергаментом лист лепешки на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их в слабо нагретой духовке в течение двух-трех часов. Готовые пирожные снять ножом с листа, остудить, сделать в каждом небольшие углубления, заполнить их взбитыми с сахаром сливками и соединить попарно, прослаивая сливками и слегка сжимая.

Кокосовые шарики

● *2 яичных белка, ½ стакана сахара, ½ стакана кокосовой стружки.*

Охлажденные белки взбить в пышную пену с сахаром, добавить кокос и сформовать из этой массы шарики. Выложить их на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в течение 15 минут при средней температуре.

Кокосовые пирожные

● *2 яйца, ½ стакана сахара, 2 пакетика (по 100 г) кокосовой стружки.*

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену и, помешивая, добавить кокосовую стружку. Полученное тесто поставить на 15–20 минут в холодильник. Затем с помощью двух столовых ложек отсадить круглые или продолговатые лепешки на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, поместить его в разогретую до 150–180 °С духовку и выпекать пирожные до светло-золотистого оттенка.

Пирожные «Язычки»

● *2 стакана муки, 400 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ½ стакана воды, 1 яйцо, ⅓ ч. ложки соли, лимонная кислота на кончике ножа, 3–4 ст. ложки густого варенья или повидла.*

Приготовить слоеное или простое слоеное тесто, используя вместо лимонного сока раствор лимонной кислоты. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать из него стаканом кружочки, посыпать каждый сахаром и раскатать в лепешку в форме язычка толщиной 5 мм.

Затем пирожные выложить сахаром вверх на смоченный водой лист и положить на каждое немного варенья. Поместить лист в нагретую до 200–210 ˚С духовку и выпекать язычки в течение 20–25 минут.

Заварные пирожные

● ***Для теста:*** *1 стакан муки, 1 стакан воды, ½ пачки (125 г) маргарина, 4 яйца.*

Для крема: *1 яйцо, 2 ст. ложки крахмала или муки, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки какао, 200 г сливочного масла.*

Приготовить заварное тесто, отсадить из него чайной ложкой на противень лепешечки, поместить в разогретую до 170 °С духовку и выпекать в течение 40–45 минут (духовку не открывать). Готовые пирожные остудить.

Приготовление крема. Крахмал или муку растереть с яйцом, влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Полученную массу протереть через сито, добавить к ней сахар, какао, размягченное масло и взбить с помощью миксера.

В донышке или сбоку пирожных сделать надрез или прокол и наполнить пирожные с помощью шприца или корнетика приготовленным кремом.

Пирожные «Картошка»

● *700 г печенья, 200 г размягченного сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки какао, 1 стакан молотых грецких орехов, ⅓ стакана какао или кокосовой стружки для украшения.*

Печенье пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, горячее молоко, сахар, какао и орехи и хорошо перемешать, чтобы получилась однородная масса. От этого теста отщипывать небольшие кусочки и формовать из них пирожные в виде картошки. Готовые изделия обвалять в какао или в кокосовой стружке и поместить на 1–2 часа в холодильник. После этого пирожные выложить в вазочку и подать на стол.

Пирожные «Картошка» на сгущенном молоке

● *500 г ванильных сухариков, 100 г размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки сгущенного молока, 3 ст. ложки сиропа от варенья, 2 ст. ложки какао, ½ стакана молотых орехов, 2 стакана молока, 3 ст. ложки сахарной пудры.*

Для обсыпки: *3 ст. ложки какао, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1–2 ст. ложки молотых орехов.*

Сухарики натереть на терке или пропустить через мясорубку и смешать с орехами. Сливочное масло взбить деревянной лопаточкой со сгущенкой до однородной массы. Добавить сироп от варенья и какао, тщательно перемешать с сухариками, влить молоко и снова хорошо перемешать. Из этого теста сформовать пирожные в виде «картошки», присыпать их двумя столовыми ложками какао и поставить на 1–2 часа в холодильник.

Перемешать молотые сухари, орехи, сахарную пудру и оставшееся какао, обвалять в этой смеси готовые пирожные и подать их к столу.

Шоколадные пирожные

● *1 стакан муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 120 г горького черного шоколада, 1 ст. ложка какао, 2½ ст. ложки размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 яйцо, ½ пакетика ванильного сахара, ⅓ ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока.*

Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. Муку просеять вместе с какао, разрыхлителем и солью. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо, ванильный сахар и растопленный шоколад и хорошо перемешать. Затем ввести муку и молоко, быстро размешать, завернуть тесто в пакет и поставить на 1,5–2 часа в холодильник. После этого из теста сформовать шарики размером с грецкий орех и обвалять их в сахарной пудре. Полученные пирожные выложить на выстланный промасленной бумагой противень, поместить в предварительно нагретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 12–15 минут.

Шоколадно-ореховые пирожные

● *1 стакан муки, 125 г горького черного шоколада, ½ пачки (125 г) размягченного сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 100 г молочного шоколада, 1 стакан измельченных грецких орехов.*

Черный шоколад поломать на кусочки, соединить со сливочным маслом и растопить их на водяной бане. Яйца взбить, молочный шоколад натереть на терке. Соединить шоколадно-масляную массу с яйцами, орехами, молочным шоколадом и просеянной мукой и хорошо перемешать до однородного состояния.

Полученную массу выложить на смазанный маслом противень, разровнять мокрым ножом поверхность, поместить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 40 минут. Готовый пласт разрезать на квадратные, прямоугольные или треугольные пирожные и подать к столу.

Рулеты

Рулет с творогом

● ***Для теста:*** *4 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки муки.*

Для начинки: *500 г творога, 1 стакан сахара, 100–150 г сливочного масла.*

Приготовление начинки. Творог пропустить через мясорубку (или протереть через сито), добавить сахар, перемешать и снова пропустить через мясорубку. В полученную массу ввести размягченное сливочное масло и растереть смесь до однородного состояния.

Приготовить бисквитное тесто без подогрева, вылить его на застеленный промасленной бумагой лист и испечь в предварительно нагретой духовке до готовности. На испеченный горячий пласт выложить ровным слоем начинку, свернуть тесто в рулет, завернуть в бумагу и поставить на полчаса-час в холодильник.

Рулет «Мгновение»

● *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 стакан густого варенья или повидла.*

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку и хорошо перемешать. Полученное тесто тонким слоем вылить на смазанный жиром и слегка присыпанный мукой лист, разровнять и выпекать в нагретой до 230–240 °С духовке в течение семи минут. Готовый пласт перевернуть на застеленный пергаментом стол и свернуть в виде рулета. Дать ему немного остыть, развернуть, снять бумагу, смазать вареньем и снова скатать в рулет. Подавать, нарезав ломтиками.

Рулет «Домашний»

● *4 яйца, ½ стакана сахара, ½ стакана муки, 1½ ч. ложки разрыхлителя, ½ стакана густых сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Яйца с сахаром взбить миксером до пенообразного состояния, добавить просеянную с разрыхлителем муку и хорошо перемешать. Полученное тесто вылить на противень, застеленный промасленной бумагой, поместить в нагретую духовку и выпекать около 10 минут до появления светло-коричневой корочки. Испеченный пласт вынуть из духовки, снять с него верхнюю корочку, отделить от бумаги, смазать сливками, взбитыми с половиной сахарной пудры, и аккуратно свернуть в виде рулета. Готовый рулет завернуть в бумагу, положить на 5–7 минут в морозильник, вынуть, освободить от бумаги, посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками и подать на стол.

Рулет «Быстрый»

● *1 стакан муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 стакан густого варенья или повидла, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка какао, 1 ст. ложка молотых орехов.*

Сгущенку смешать с яйцами, добавить просеянную с содой муку и замесить жидкое тесто. Вылить его на смазанный маслом противень слоем 1 см, поставить в разогретую до 250 °С духовку и выпекать в течение 10–15 минут. Горячий пласт быстро смазать повидлом или вареньем и аккуратно свернуть в виде рулета. Готовое изделие посыпать смесью сахарной пудры, какао и орехов, остудить и нарезать ломтиками.

Рулет на сухом молоке

● *1 стакан муки, 3 яйца, ½ стакана сахара, 1 стакан сухого молока, ½ ч. ложки соды, ½ банки вареного сгущенного молока, ⅓ стакана измельченных орехов, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Муку просеять с содой и сухим молоком, добавить сахар и яйца и хорошо перемешать. Полученное тесто выложить на смазанный маслом и присыпанный мукой лист слоем толщиной 1 см и разровнять мокрой ложкой поверхность. Поставить в нагретую до 210 °С духовку и выпекать в течение 15–20 минут. Горячий корж намазать вареной сгущенкой, посыпать орехами, свернуть в виде рулета, посыпать сверху сахарной пудрой, завернуть в кальку и поставить на полчаса в холодильник.

Слоеный рулет «Када»

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, 100 г сливочного масла, ½ стакана воды, ⅓ ч. ложки соли.*

Для начинки: *3 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара.*

Приготовить слоеное тесто. Пока тесто находится в холодильнике, *приготовить начинку:* на сковороду высыпать просеянную муку, поджарить ее, постоянно помешивая, до светло-желтого цвета, затем добавить сливочное масло и еще немного поджарить. После этого снять сковороду с огня и сразу же всыпать сахар. Начинку тщательно перемешать и охладить. Готовое тесто разделить на две части, раскатать каждую в круглый или квадратный пласт, выложить на него ровным слоем начинку и свернуть рулетом. Оба рулета выложить швом вниз на смазанный маслом противень, поставить в нагретую до 210 °С духовку и выпекать до готовности.

Рулет с грецкими орехами и медом

● *2 стакана муки, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 4 ст. ложки сметаны или кефира, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки соли.*

Для начинки: *2 ст. ложки меда, 1 стакан очищенных грецких орехов, ½ стакана сахара, ⅓ ч. ложки корицы.*

Приготовить тесто на соде и сметане, использовав одно яйцо, и раскатать его в пласт размером 20 × 25 см так, чтобы один край лепешки был немного тоньше другого. Толстый край пласта смазать яйцом, а весь тонкий край смазать медом и посыпать орехами, растертыми с сахаром и корицей. Свернуть тесто в рулет, начиная с тонкого конца, выложить его на смазанный маслом противень, смазать поверхность рулета яйцом и проколоть в нескольких местах спичкой, чтобы при выпечке выходил пар. Поставить противень в нагретую духовку и выпекать рулет в течение 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Творожный рулет с яблоками

● *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 6 ст. ложек творога, 100 г размягченного сливочного масла или маргарина, 5–6 яблок, 1 ч. ложка лимонного сока, 2–3 ст. ложки сахара, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать каждое на восемь частей, каждую часть нарезать поперек тонкими пластинками и сбрызнуть их лимонным соком.

Масло или маргарин растереть с творогом до однородного состояния, посолить, всыпать просеянную муку и хорошо перемешать.

Полученное тесто скатать в шар, разрезать пополам, накрыть пленкой и поставить в холодильник на три часа. После этого каждый кусок теста раскатать в пласт, покрыть яблоками, густо посыпать сахаром, свернуть в виде рулета и выложить на смазанный маслом и слегка посыпанный мукой противень. Поверхность изделия смазать яйцом, проколоть в нескольких местах спичкой, поставить рулет в средне нагретую духовку и выпекать до румяного цвета. Готовый рулет вынуть, остудить и нарезать ломтиками.

Рулет с изюмом и корицей

● *2 стакана муки, 4 ст. ложки сметаны, 2 яйца, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки соли.*

***Для начинки** : 1 стакан изюма, ⅓ ч. ложки молотой корицы, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла.*

Приготовление начинки. Изюм хорошо промыть, обсушить и тщательно перемешать с сахаром и корицей.

Приготовить тесто на соде и сметане, оставив одно яйцо для смазки. Раскатать тесто в пласт размером 20 × 30 см и смазать его маслом. На корж выложить ровным слоем начинку, свернуть его рулетом, смазать поверхность яйцом и проколоть в нескольких местах спичкой.

Выложить рулет на противень, смазанный маслом, поставить в нагретую духовку и выпекать в течение 20–30 минут при температуре 200–210 °С.

Пироги

Банановый пирог

● *1½ стакана муки, 3 банана, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки молока, ⅓ ч. ложки соды.*

Бананы очистить от кожуры, протереть через сито или размять вилкой и смешать с размягченным маслом или маргарином. Затем добавить яйца и сахар, перемешать, всыпать просеянную с содой муку, влить молоко и еще раз перемешать. Полученное тесто вылить в глубокую сковороду или форму, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог в течение 30 минут при температуре 200–220 °С.

Бисквитный пирог с ревенем

● *5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка молотых сухарей, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, 250 г ревеня.*

Ревень почистить, нарезать на мелкие кусочки и перемешать с корицей и двумя столовыми ложками сахара. Из яиц, муки и оставшегося сахара приготовить бисквитное тесто без подогрева, выложить его в разъемную форму для торта, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями, и сверху равномерно распределить ревень. Поместить форму в нагретую духовку и выпекать пирог на среднем огне в течение 25–30 минут. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой, используя для украшения какой-нибудь шаблон.

Лимонный пирог «Удача»

● *4 стакана муки, 300 г маргарина или сливочного масла, 1½ стакана сахара, 2 яйца, ½ ч. ложки соды, 1 лимон.*

Маргарин растопить, добавить к нему стакан сахара, яйца и соду, перемешать, всыпать просеянную муку и снова перемешать. От этого теста отделить четверть, положить его на холод, а остальное выложить на противень и разровнять. Ошпаренный кипятком лимон пропустить через мясорубку, удаляя зернышки, перемешать с оставшимся сахаром и выложить на пирог. Отложенное тесто натереть на терке поверх лимонной массы. Пирог поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 15 минут.

Маковый пирог

1 стакан муки, 150 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан молока, 1⅓ стакана молотого мака, сок из одного лимона, 1/5 ч. ложки соды, 1/5 ч. ложки уксуса, соль на кончике ножа.

Мак размолоть, соединить с теплым молоком и взбить с помощью миксера. Полученную массу остудить. Яичные белки отделить от желтков и взбить с солью в крепкую пену.

Размягченный маргарин смешать с лимонным соком, добавить муку, соду, погашенную уксусом, сахар и яичные желтки и хорошо перемешать. Затем, продолжая размешивать, влить молочно-маковую смесь. Полученную массу очень тонкой струйкой влить, размешивая, во взбитые белки. Это тесто вылить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в нагретую духовку и выпекать на среднем огне в течение 50 минут.

Миндально-шоколадный пирог

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 150 г смальца или маргарина, 1 яйцо, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки лимонной кислоты.*

Для начинки: *4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан молотых грецких орехов, 3 ст. ложки измельченного миндаля, 50–60 г тертого шоколада, ½ пакетика ванильного сахара.*

Муку просеять в миску, добавить размягченный маргарин или смалец, яйцо, соду и лимонную кислоту и замесить не очень густое тесто. Разделить его на две части и раскатать каждую в пласт. Одну лепешку выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку, накрыть ее оставшимся тестом и проколоть в нескольких местах вилкой. Поместить пирог в хорошо нагретую духовку и выпекать до готовности.

Приготовление начинки. Яичные желтки отделить от белков и растереть добела с сахаром. Затем добавить молотые орехи, миндаль, шоколад и ванильный сахар и хорошо перемешать. После этого ввести взбитые в пену белки и снова осторожно перемешать.

Песочно-бисквитный пирог

● ***Для песочного теста:*** *2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, ½ стакана сахара, 1 яйцо, ванилин или лимонная цедра по вкусу.*

Для бисквитного теста: *5 яиц, 6 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек муки, 2 ст. ложки крахмала.*

Для начинки: *1 кг яблок, 3–4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка корицы.*

Приготовить песочное тесто, раскатать его в пласт толщиной 5–7 мм, переложить с помощью скалки на противень и часто наколоть вилкой. Поместить противень в нагретую до 200–220 °С духовку и выпекать корж до светло-желтого цвета.

Тем временем приготовить бисквитное тесто с подогревом. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины и нарезать тонкими ломтиками или мелкими кусочками. На вынутый из духовки песочный корж выложить ровным слоем яблоки, засыпать их сахаром, смешанным с корицей, и залить начинку бисквитным тестом. Пирог снова поставить в духовку и выпекать еще 20–25 минут при той же температуре.

Пирог «Антракт»

● *1 стакан муки, 100 г растопленного сливочного масла, 1 стакан сахара, 4 яичных желтка, сок из половины лимона, 50–75 г шоколада, ванилин по вкусу.*

Яичные желтки растереть добела с сахаром и лимонным соком, а потом взбить в пену. После этого всыпать просеянную муку и сливочное масло и замесить тесто. Выложить его в обильно смазанную маслом и посыпанную мукой форму или сковороду, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности. Испеченный пирог вынуть из формы, остудить, покрыть растопленным шоколадом и дать ему застыть.

Пирог «Бедный студент»

● *3 стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 1 ст. ложка сметаны, майонеза или кефира, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан густого варенья без косточек.*

Маргарин растопить, добавить яйцо, сметану и просеянную муку и замесить тесто. Разделить его на две половины: одну раскатать в пласт и выложить на противень, а вторую положить в холодильник. На раскатанную лепешку выложить ровным слоем варенье, а сверху натереть остальное тесто. Поместить пирог в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Простой пирог к чаю

● *2 стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки сиропа от любого варенья, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана крепкой чайной заварки, ⅓ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахарной пудры или измельченных орехов.*

Яйцо растереть добела с сахаром, добавить варенье, заварку и растительное масло, размешать, всыпать просеянную муку, ввести погашенную уксусом соду и замесить тесто. Вылить его в форму или сковороду, слегка смазанную маслом и посыпанную мукой, манкой или молотыми сухарями, поместить в хорошо нагретую духовку и выпекать 25–35 минут. Готовый пирог слегка остудить и посыпать сахарной пудрой.

Вместо варенья можно использовать измельченные орехи и/или изюм.

Пирог с бананами

● *3 стакана муки, 2 стакана молока, ½ стакана сахара, 3–4 банана, ⅓ ч. ложки соли.*

Бананы очистить от кожуры и нарезать длинными тонкими ломтиками. Муку просеять в миску, затем добавить молоко, сахар и соль и замесить тесто. Разделить его на две части и выложить одну из них в смазанную сливочным маслом форму или глубокую сковороду. Сверху на тесто положить бананы, накрыть их вторым слоем теста, защипать края, поставить в сильно нагретую духовку и испечь. Если спичка, проткнув пирог, остается сухой, значит, он готов.

Пирог «Домашний»

● *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка варенья, ⅔ ч. ложки соды, 2 яйца, ⅓ стакана измельченных орехов.*

Яйца растереть добела с сахаром и сливочным маслом, добавить сметану с размешанной в ней содой, варенье, орехи и хорошо перемешать. В полученную массу всыпать просеянную муку и вымесить тесто. Выложить его на смазанный жиром противень и выпекать в нагретой до 220–240 °С духовке в течение 30–35 минут.

Пирог с яблоками и вишнями

● *3 яблока, 2½ стакана свежих вишен, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 яйца, 2 яичных желтка, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки муки, 2½ стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарной пудры.*

Из вымытой вишни удалить косточки. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, выложить в смазанную маслом форму объемом 1,5 л и засыпать вишнями.

Яйца и желтки взбить с сахаром до получения пышной массы. Затем добавить растопленное масло и, продолжая взбивать, постепенно всыпать муку и влить молоко. Готовым тестом залить фрукты, поместить форму в разогретую до 190 °С духовку и выпекать в течение 30–40 минут до золотистого цвета. Пирогу дать постоять 3–5 минут, затем выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой (перед посыпкой можно положить на пирог шаблон в виде вишни или яблока) и сразу же подать.

Слоеный апельсиновый пирог

● *4 стакана муки, 400 г маргарина, 1 стакан молока, 1 апельсин, 1 стакан сахара.*

Из муки, маргарина и молока приготовить простое слоеное тесто на молоке. Затем разделить его на две части и раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить одну лепешку на противень, на нее ровным слоем разложить начинку, накрыть сверху оставшимся тестом и проколоть его в нескольких местах ножом. Поместить пирог в нагретую до 200–220 °С духовку и выпекать до золотистого цвета.

Приготовление начинки. Апельсин вымыть, разрезать на четыре части, удалить зернышки и пропустить через мясорубку. К этой массе добавить сахар и хорошо перемешать.

Смородиновый пирог

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 1 пачка (250 г) размягченного маргарина, 1⅓ стакана сахара, 2 яичных желтка.*

Для начинки: *по 4 стакана красной и черной смородины, 1 ст. ложка ванильного сахара, 2–3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Маргарин взбить с сахаром, добавить яичные желтки и снова взбить. Затем всыпать просеянную муку, замесить тесто, отделить от него третью часть и положить ее в холодильник. Остальное тесто выложить ровным слоем на противень и прижать ладонями.

Приготовление начинки. Красную и черную смородину очистить от веточек, промыть, обсушить и перемешать с сахаром.

Начинку выложить ровным слоем на пласт теста и покрыть ее оставшимся тестом, натертым на терке. Пирог поместить в нижнюю часть предварительно нагретой духовки и выпекать на среднем огне около получаса. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

К этому пирогу можно подать ванильное мороженое.

Фруктовый пирог

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 1 пачка (250 г) маргарина, 3 яйца, 1½ стакана сахара, 1 стакан кефира, ½ ч. ложки соды.*

Для начинки: *2 стакана вишни, 2 стакана урюка, 5 крупных яблок, 1 стакан сахара.*

Приготовить тесто на соде и кефире, и поставить его на 20–30 минут в холодильник. Затем разделить тесто на две неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 5–7 мм и больший пласт выложить на противень или лист. На тесто уложить яблоки, вишни и урюк, накрыть меньшим пластом теста, защипать края и сделать в середине пирога дырочку. Поместить противень в предварительно нагретую духовку и выпекать пирог на среднем огне в течение 25 минут.

Приготовление начинки. Вишни промыть и удалить косточки. Урюк очистить от косточек и нарезать каждую дольку на четыре части. Яблоки очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками, удаляя сердцевину.

Шоколадный пирог

● ***Для теста:*** *5 ст. ложек муки, 150 г размягченного сливочного масла, 4 яйца, ½ стакана сахара, 100 г шоколада.*

Для украшения: *½ стакана малинового джема, 50 г тертого шоколада или ½ стакана молотых грецких орехов.*

Приготовить масляное бисквитное тесто, добавив после желтков растопленный шоколад. Вылить его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, поместить в нагретую до 200 ˚С духовку и выпекать до готовности. Горячий пирог смазать джемом и посыпать шоколадом или орехами.

Яблочный пирог «Вкуснятина»

● *2 стакана муки, 4 крупных яблока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка корицы, ½ стакана рафинированного растительного масла.*

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, соединить с яблоками, добавить просеянную с содой муку и корицу, перемешать, влить растительное масло и замесить тесто. Вылить его в круглую разъемную форму, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать около 40 минут.

Яблочный пирог с суфле

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 300 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 4–5 яблок для начинки.*

Для суфле: *2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара.*

Приготовить песочное тесто, выложить его в форму и равномерно распределить руками по всей форме, чтобы получились высокие бортики.

Приготовление суфле. Яйца взбить с сахаром, добавить сметану и хорошо перемешать.

Яблоки очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками, выложить поверх теста и залить суфле. Поместить пирог в нагретую до 200 °С духовку и выпекать до золотистого цвета, как можно реже открывая духовку.

Яблочный пирог «Мгновение»

● *1 стакан муки, 4 яблока, 4 яйца, 1 стакан сахара.*

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на мелкие ломтики и выложить на смазанную сливочным маслом сковороду или в форму. В миску всыпать просеянную муку, добавить яйца и сахар и взбить венчиком до получения однородной массы. Этим тестом залить яблоки, поместить пирог в горячую духовку и выпекать до появления румяной корочки. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, слегка остудить и подавать к столу.

Торты

Ореховый бисквит

● ***Для теста:*** *6 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан молотых ванильных сухарей, 1 стакан молотых грецких орехов.*

Для сиропа: *1 стакан сахара, 2 ст. ложки воды, 2 ст. ложки водки или коньяка.*

Для крема: *1 банка обычного или вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки кокосовой стружки или измельченных орехов для украшения.*

Приготовить бисквитное тесто без подогрева, добавив орехи и используя вместо муки сухари. Выложить его на застеленный промасленной бумагой противень и выпекать при температуре до готовности. Остывший корж разрезать по горизонтали на две части, пропитать сиропом и смазать кремом. Поверхность торта посыпать кокосовой стружкой или орехами.

Приготовление сиропа. В кастрюлю с сахаром влить воду, довести смесь до кипения, снять пену, проварить 1–2 минуты, слегка остудить и влить водку или коньяк.

Приготовление крема. Размягченное масло взбить в пышную массу, постепенно добавляя сгущенку.

Торт «Птичье молоко»

● *12 яиц, 1½ стакана муки, 3 стакана сахара, 1 ст. ложка желатина, 150–250 г размягченного сливочного масла, 100 г шоколада.*

Приготовление крем-суфле. Желатин залить теплой водой и оставить на ночь. На следующий день довести желатиновый раствор до кипения. Когда желатин растворится, снять посуду с огня и процедить его. В это время шесть холодных белков взбить в крепкую пену, постепенно добавляя половину сахара. Затем, продолжая взбивать, ввести тонкой струйкой желатиновый раствор и, небольшими порциями, размягченное масло. Готовый крем поставить в холодильник.

Из оставшихся белков и сахара, всех желтков и муки приготовить бисквитное тесто. Выложить его в застеленный промасленной бумагой и посыпанный мукой противень или форму и выпекать 40–45 минут при температуре 190–220 °С. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали пополам и густо смазать каждый корж кремом, накладывая его ложкой.

Полученный торт слегка сжать, полить растопленным на водяной бане шоколадом и поставить на 30–40 минут в холодильник для застывания.

Белковый торт «Анталия»

● ***Для теста:*** *12 яичных белков, 1½ стакана сахара, 1½ стакана муки.*

Для орехового крема: *3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 стакан толченых орехов, 2–3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки густого сиропа от варенья, 1 ст. ложка жженого сахара.*

Яичные белки взбить с сахаром на водяной бане в густую пену, снять с огня, слегка остудить и осторожно вмешать просеянную муку. Полученное тесто выложить в смазанную маслом форму, поместить в нагретую до 150–170 °С духовку и выпекать на медленном огне до готовности.

Приготовление орехового крема. Размягченное масло растереть с орехами до однородного состояния, добавить молоко, сироп и жженый сахар и хорошо перемешать.

Остывший торт разрезать по горизонтали на два коржа и смазать их ореховым кремом.

Торт «Куртизанка»

● ***Для теста:*** *2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки муки.*

Для крема: *½ стакана сахарной пудры, 1½ ст. ложки сливок, 1 ч. ложка коньяка, 1½ ч. ложки какао, 150 г сливочного масла.*

Для украшения: *1 стакан консервированной вишни, 50 г шоколада или 2 шоколадные конфеты.*

Яйца взбить с сахаром до увеличения объема в три раза и, продолжая взбивать, всыпать просеянную муку. Готовое тесто выложить в круглую форму, застеленную промасленной бумагой, поместить в разогретую до 210–220 °С духовку и выпекать до готовности.

Приготовление крема. Сахарную пудру взбить со сливками и размягченным сливочным маслом, постепенно добавляя коньяк и какао.

Остывший бисквит покрыть слоем вишни, поверх нее выложить крем, украсить торт тертым шоколадом и поставить на 1–2 часа в холодильник.

Клубничный торт со сливками

● ***Для теста:*** *6 яиц, 4 яичных желтка, ½ стакана сахарной пудры, 1 стакан муки, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.*

Для крема: *½ стакана сливок, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан клубники, 1 ч. ложка коньяка.*

Яйца и желтки взбить с сахарной пудрой на паровой бане до получения густой массы. Затем снять посуду с огня и, продолжая взбивать до охлаждения, постепенно ввести просеянную муку и растопленное масло. Полученное тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать при температуре 120 °С в течение 20–30 минут. Готовый торт охладить и разрезать вдоль на два коржа.

Приготовление крема. Клубнику промыть, удаляя хвостики, и разделить на три части: две из них нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть коньяком, а третью измельчить в пюре. Сливки взбить с сахаром и перемешать с клубникой.

Коржи смазать кремом и украсить торт целыми ягодами клубники, предварительно обмакнув их в сахарную пудру.

Миндальный торт

● *5 яиц, 1 стакан очищенного миндаля, ½ стакана манной крупы, ½ стакана сахара, ½ стакана абрикосового джема или повидла, 3 ст. ложки сахарной пудры, ⅓ ч. ложки соли, ванилин по вкусу.*

Миндаль обжарить на сковороде, очистить от тоненькой кожицы и перемолоть в кофемолке. Охлажденные белки взбить с солью в крепкую пену, постепенно добавляя манку. Яичные желтки взбить с сахаром, добавить миндаль и ванилин и осторожно перемешать с белковой массой.

Полученное тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную манкой форму, поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Готовый корж разрезать по горизонтали на два пласта, смазать их джемом и посыпать торт сахарной пудрой.

Торт «Аннушка»

● *6 яичных белков, 1 стакан сахара, 1 лимон, 1 ч. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка молотых сухарей, 10–15 очищенных грецких орехов.*

Охлажденные белки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить тертый лимон и снова взбить. Полученное тесто влить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, посыпать сверху мелко нарезанными орехами, поместить в умеренно нагретую духовку и выпекать до розового цвета.

Орехово-фруктовый торт

● *6 яичных белков, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1½ стакана очищенных лесных или грецких орехов, 1–1½ стакана сливок, ½ стакана сахарной пудры, ½ банки консервированных ананасов, 1 банан, 1–2 киви.*

Охлажденные белки взбить с сахаром в крепкую пену. Орехи пропустить через мясорубку, соединить с сухарями и белками и осторожно перемешать.

Полученное тесто выложить в разъемную смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, поместить в нижнюю часть предварительно нагретой духовки и выпекать 40–60 минут при температуре 175 ˚С до золотистого цвета.

Остывший корж разрезать по горизонтали пополам.

Приготовление крема. Холодные сливки взбить в пышную пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Банан и киви почистить и нарезать ломтиками. На блюдо положить один корж, выложить на него кружочки ананаса и покрыть их частью крема. Затем положить второй корж, смазать поверхность и бока торта кремом и украсить бананами и киви.

Торт «Воздушный»

● *7 белков, 2½ стакана сахара, 400 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 2–3 ч. ложки какао, 200 г шоколада, ½ стакана молотых и ½ стакана измельченных орехов.*

Охлажденные белки взбить добела и, добавляя по одной-две столовых ложки сахара, продолжать взбивать до получения крепкой пены. Полученную массу отсадить с помощью кондитерского мешка или столовой ложки на смазанный маслом и подогретый противень в виде лепешек на расстоянии 3–4 см друг от друга. Поместить безе в нагретую до 120 °С духовку и выпекать в течение 25–30 минут.

Приготовление крема. Размягченное сливочное масло взбить в пышную массу, постепенно добавляя сгущенку и какао.

На большое блюдо или тарелку выложить слой остывшего безе, смазать их кремом и посыпать молотыми орехами. Затем снова положить безе, крем и орехи и повторять так до окончания продуктов. Сверху посыпать торт орехами, полить растопленным шоколадом и поставить в холодильник для застывания.

Торт «Земляничка»

● *1 кг свежей земляники или клубники, 1½ стакана сахара, 12 яичных белков, 1½ стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки.*

Ягоды промыть, удаляя хвостики, обсушить и вместе с сахаром протереть через сито или превратить в пюре с помощью миксера, оставив самые красивые ягоды целыми. Охлажденные белки взбить в крепкую пену, постепенно подсыпая сахарную пудру, соединить с земляничным пюре и осторожно перемешать.

Глубокое огнеупорное блюдо смазать маслом и посыпать мукой, выложить в него белковое тесто, поместить в умеренно нагретую духовку и выпекать на слабом огне, пока торт не подрумянится. Подавать в холодном виде, посыпав сахарной пудрой и украсив целыми или разрезанными на половинки ягодами.

Шоколадный торт с миндалем

● *8 яичных белков, 1½ стакана сахара, 2 стакана молотого миндаля, 100 г мелко нарезанных цукатов, 150 г тертого шоколада, 100 г размягченного сливочного масла, 3–4 ст. ложки вареного сгущенного молока, ⅓ стакана кокосовой стружки.*

Охлажденные белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар. Затем всыпать миндаль, цукаты и тертый шоколад и осторожно перемешать. Полученное тесто выложить на застеленный промасленной калькой противень и выпекать в духовке на слабом огне до готовности. Готовый торт остудить, смазать кремом, приготовленным из взбитого со сгущенкой масла, посыпать кокосовой стружкой и поставить на ночь в холодильник.

Торт «Невеста»

● ***Для теста:*** *10 яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана муки.*

Для крема: *1 банка сгущенного молока, 1 ст. ложка кофейного ликера, 200 г масла.*

Яичные белки отделить от желтков, охладить и взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар. Затем добавить, по одному-два, желтки и продолжать взбивать до однородного состояния. После этого, перемешивая, небольшими порциями ввести просеянную муку.

Полученное тесто выложить в форму или глубокую кастрюлю, поместить в умеренно нагретую духовку и выпекать на слабом огне в течение 1 часа.

Готовый корж остудить, разрезать вдоль на два пласта и смазать их кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого со сгущенкой и ликером.

Медовик «Ягодка»

● ***Для теста:*** *2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 2 ст. ложки меда, ½ ч. ложки соды, ½ ч. ложки уксуса, 3–4 стакана муки.*

Для сметанного крема: *3 стакана сметаны, 1 стакан сахара, ½ стакана малины или клубники.*

Яйца взбить добела с сахаром, поставить на водяную баню и, продолжая взбивать, добавить маргарин, мед, погашенную уксусом соду и просеянную муку, чтобы получилось достаточно густое тесто. Затем снять посуду с огня, разделить тесто на 4–5 частей, раскатать каждую в тонкий корж, выложить в посыпанную мукой сковороду и поочередно испечь в предварительно нагретой духовке до золотистого цвета. У горячих коржей обровнять края.

Приготовление крема. Промытые и обсушенные ягоды превратить в пюре. Сметану взбить в пышную массу, постепенно добавляя сахар и ягодное пюре.

Остывшие коржи смазать кремом, слегка прижать и дать постоять 4–6 часов для пропитки.

Медовик с изюмом

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки сметаны, 100 г сливочного масла, 1 стакан изюма, ½ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки соли, 50 г шоколада или 2 шоколадные конфеты.*

Для заварного крема: *1 стакан сахара, 1 стакан молока, 250 г сливочного масла.*

Масло соединить с медом и растопить на водяной бане. Затем снять посуду с огня, добавить сметану, сахар и яйцо, хорошо взбить, всыпать промытый и обсушенный изюм и просеянную с солью и содой муку и замесить тесто. Разделить его на 3–4 части, раскатать каждую в пласт толщиной 8–10 мм, выложить на присыпанную мукой сковороду и испечь в умеренно нагретой духовке до готовности.

Приготовление крема. В посуду с молоком всыпать сахар и, помешивая, варить до загустения. Полученную массу слегка остудить и, тщательно взбивая, добавить размягченное масло.

Остывшие коржи и поверхность торта смазать кремом, украсить тертым шоколадом и дать торту пропитаться в течение 4–6 часов в холодильнике.

Медовик с орехами и белковым кремом

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка густой сметаны, ½ ч. ложки соды, ½ ч. ложки лимонного сока, 20 грецких орехов, 100 г шоколада, 2–3 ст. ложки молока.*

Для белкового крема: *6 яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан измельченных орехов.*

Размягченное масло растереть добела с сахаром и, хорошо размешивая, добавить мед, сметану, погашенную лимонным соком соду и просеянную муку. В полученное тесто добавить разделенные на половинки или четвертинки орехи, снова перемешать и разделить тесто на 4–6 частей. Раскатать из каждой корж толщиной 7–8 мм и поочередно выпекать их в умеренно нагретой духовке до золотисто-коричневого цвета.

Приготовление крема. Охлажденные белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Затем порциями ввести орехи и хорошо перемешать. Этим кремом смазать остывшие коржи и поверхность торта.

Шоколад поломать на кусочки, соединить с молоком, растопить на водяной бане и слегка остудить. Теплой глазурью полить торт и поместить его на 2–3 часа в холодильник, а потом украсить оставшимся белковым кремом.

Медовик ореховый

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, 3 яйца, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки жидкого меда, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка воды.*

Для крема: *2½ стакана сметаны, 1 стакан сахара, 2½–3 стакана измельченных орехов, 2 стакана чернослива.*

Яйца взбить с сахаром, влить мед, добавить орехи, погашенную уксусом соду и просеянную муку и замесить тесто. Разделить его на три части, раскатать каждую в пласт и поочередно выпекать коржи в разогретой духовке до коричневого цвета.

Приготовление крема. Чернослив промыть горячей водой, удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Охлажденную сметану взбить с сахаром в пышную массу, добавить чернослив и орехи и хорошо перемешать.

Смазать этим кремом коржи и поверхность торта и поставить готовый торт на сутки в холодильник для пропитки.

Лимонный торт

● ***Для теста:*** *1⅓ стакана муки, ⅓ ч. ложки соли, 1 ч. ложка разрыхлителя, 100 г маргарина, 1–2 ст. ложки воды.*

Для крема: *4 яйца, 1 стакан сахара, сок из трех лимонов, цедра с одного-двух лимонов, 2 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки сахарной пудры, ½ стакана сметаны и 2 ст. ложки сахара для украшения.*

Приготовить песочное тесто на соде, заменив яйцо водой, раскатать его в тонкий пласт, выложить в форму, приподнимая края теста в виде бортиков, и выпекать в разогретой духовке 20–25 минут до светло-коричневого цвета. Полученную форму из теста остудить.

Приготовление крема. Яичные желтки отделить от белков и взбить с сахаром на паровой бане. Затем снять посуду с огня, добавить лимонный сок, цедру и крахмал и продолжать сильно взбивать до образования довольно густого крема и наполнить им тесто.

Охлажденные белки взбить с сахарной пудрой, смазать этой массой поверхность торта, поставить его снова в разогретую духовку и выпекать еще 8–10 минут. Готовый остывший торт украсить сметаной, взбитой с сахаром.

Эльзасский торт

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 100 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды.*

Для начинки: *100 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 3 яйца, ½ стакана молотого миндаля, 1 ст. ложка цукатов, 2½ ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарной пудры и 1 ст. ложка вишневой наливки для пропитки.*

Для украшения: *⅔ стакана сливок, ½ стакана свежих вишен или 5–6 очищенных грецких орехов.*

Приготовить песочное тесто на соде и поставить его на 30 минут в холодильник.

Приготовление начинки. Размягченное масло взбить с четырьмя столовыми ложками сахара и яичными желтками, добавить миндаль, цукаты и муку и хорошо перемешать. Охлажденные белки взбить с оставшимся сахаром и соединить с миндальной массой.

Тесто раскатать в пласт, выложить в форму и поверх него уложить начинку. Поместить торт в заранее нагретую духовку и выпекать в течение часа. Сахарную пудру размешать с вишневой наливкой и этим сиропом пропитать слегка остывший торт.

Готовый торт украсить взбитыми сливками и свежими вишнями или орехами.

Зефирный торт

● ***Для теста:*** *2 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана сахара, 2 стакана муки, 2 ст. ложки какао, ⅔ ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса, 1 кг зефира.*

Для крема: *1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла.*

Из указанных продуктов, кроме зефира, приготовить тесто на соде и сметане, добавив в него какао и погасив соду уксусом. Затем разделить его на шесть частей и поочередно вылить каждую в смазанную маслом форму, поместить в умеренно нагретую духовку и выпекать на среднем огне до готовности. Готовые коржи остудить.

Приготовление крема. Размягченное масло перемешать со сгущенкой (не взбивая!).

Свежий зефир разделить на половинки и аккуратно разрезать каждую по горизонтали еще на 2–3 части. Каждый корж по очереди смазать кремом, покрыть ломтиками зефира и еще небольшим количеством крема, чтобы приклеился следующий корж. Верхний корж и бока торта смазать кремом и украсить торт фигурными верхушечками зефира.

Маковый торт «Неженка»

● *2 стакана сметаны, 1 стакан мака, 1½ стакана сахара, 3 яйца, 1 стакан муки, ½ ч. ложки соды, ½ ч. ложки уксуса.*

Мак промыть кипятком, соединить со стаканом сметаны и ½ стакана сахара, хорошо перемешать и поставить на ночь в холодильник. Затем добавить еще ½ стакана сахара, яичные желтки, просеянную муку и погашенную уксусом соду и снова перемешать. Охлажденные белки взбить в крепкую пену и, осторожно размешивая, ввести в тесто. Полученную массу выложить в форму и испечь в умеренно нагретой духовке до готовности. Готовый корж разрезать по горизонтали на три части, смазать их кремом из сметаны, взбитой с оставшимся сахаром, и поставить торт на 3–4 часа в холодильник.

Торт «Ливадия»

● *200 г маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 3–4 ст. ложки сметаны, 3 стакана муки, ½ ч. ложки соды, ½ пакетика ванильного сахара, 1 банка вареного сгущенного молока, 1 стакан повидла или джема, 1 стакан измельченных грецких орехов.*

Размягченный маргарин растереть с сахаром и, продолжая растирать, добавить сметану, соду, ванильный сахар и треть просеянной муки. Затем ввести взбитые яйца и оставшуюся муку и быстро замесить тесто. Разделить его на четыре части, раскатать каждую в тонкий пласт, выложить на посыпанную мукой сковороду и выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 5–7 минут.

Остывшие коржи смазать, чередуя, сгущенкой и повидлом, посыпая каждый корж орехами.

Торт «Праздничный»

● ***Для теста:*** *1½ стакана муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, ½ банки сгущенного молока, 1 ч. ложка соды.*

Для крема: *½ банки сгущенного молока, 200 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки очищенных орехов или кокосовой стружки для украшения.*

Приготовить тесто на соде и сметане, добавив в него сгущенку, и разделить его на две части. Раскатать каждую в пласт толщиной 5 мм, выложить на противень и выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 20 минут.

Приготовление крема. Сливочное масло взбить в пышную массу, постепенно добавляя сгущенку.

Этим кремом смазать остывшие коржи и поверхность торта, украсить его орехами или кокосовой стружкой и поставить на 4–6 часов в холодильник.

Торт «Принцесса»

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана кефира, ½ стакана сахара, 2–3 ст. ложки изюма без косточек, ½ ч. ложки соды, ⅓ ч. ложки соли, 1 яйцо, ванилин по вкусу.*

Для крема: *200 г сливочного масла, ½ банки сгущенного молока, 2 ст. ложки какао и 2 ст. ложки сахарной пудры для украшения.*

Приготовить тесто на соде и сметане, добавив в него изюм и заменив сметану кефиром. Выложить тесто в смазанную маргарином и посыпанную манкой или сухарями сковороду, поместить в горячую духовку и выпекать около 40 минут. Остывший корж разрезать по горизонтали пополам, смазать кремом из сливочного масла, взбитого со сгущенкой, и посыпать сверху смесью какао и сахарной пудрой (можно перед посыпкой положить на торт вырезанную из картона фигурку принцессы).

Желе и бланманже

Ананасное желе с вином

● *1½ стакана сахара, 1 стакан воды, сок из одного маленького лимона, 300 г консервированного ананаса, 1½ ст. ложки желатина, 4/5 стакана белого вина.*

Сахар всыпать в кастрюлю с водой, довести до кипения, снять пену, добавить разведенный небольшим количеством воды желатин, помешивая, растворить его и влить лимонный сок. Ананас натереть на терке, оставив немного для украшения, соединить с вином, вскипятить, влить в горячий сироп, перемешать и процедить. Желе снова нагреть, проварить до загустения, выложить в форму и поставить в холодильник для застывания. Готовое желе перевернуть на блюдо, украсить кусочками ананаса и подать на стол.

Желе «Мозаика»

● *1½ стакана сахара, 1 лимон, 1½ ст. ложки желатина, 2 стакана воды, 1 стакан белого вина, по одному стакану малины и вишен, 1–2 персика, 2 груши.*

Лимон вымыть, вытереть, снять с него теркой цедру, а из мякоти выжать сок и процедить. В эмалированную кастрюлю с водой всыпать сахар и лимонную цедру и довести смесь до кипения. Затем добавить растворенный в небольшом количестве воды желатин, ввести, размешивая, лимонный сок и вино и процедить.

Ягоды и фрукты вымыть, очистить от хвостиков, семян и кожуры, нарезать небольшими кубиками, сложить в форму для пудинга или кекса, влить горячее желе, перемешать и поставить в холодильник для застывания.

Желе из простокваши

● *½ стакана простокваши, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка желатина, ½ стакана воды, ⅓ ч. ложки тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка сахара, ванилин по вкусу.*

В простоквашу добавить сметану, сахарную пудру и лимонную цедру и хорошо перемешать. Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды и дать ему разбухнуть. Затем залить его горячей водой и, помешивая, постепенно влить в смесь из простокваши. Полученное желе выложить в посыпанные сахаром формы или вазочки, дать застыть, перевернуть на блюдо и подать.

Вишневое желе

● *1 стакан вишен, ½ стакана сахара, ½ стакана красного вина, 2 стакана воды, 4 ч. ложки желатина.*

Вишни вымыть, размять и отжать из них сок. Оставшуюся мякоть вместе с косточками положить в кастрюлю, засыпать сахаром, залить горячей водой и вскипятить. Полученный сироп процедить, ввести в него желатин и, непрерывно размешивая, нагреть почти до кипения, чтобы желатин полностью растворился. После этого сироп снять с огня, влить в него вишневый сок и вино, процедить, перелить в формочки, поставить в холодильник и дать застыть.

Желе слоеное «Гурман»

Приготовить три вида желе разного цвета по рецептам, приведенным здесь (например, апельсиновое, вишневое и шоколадное), и слегка их остудить. В вазочки или формочки влить апельсиновое желе, поставить его в холодильник и дать застыть до тягучего состояния. Затем влить слой шоколадного желе, снова дать застыть, влить последнее желе и полностью остудить. Можно разделить каждый вид желе на 2–3 порции и сделать большее количество слоев. Формочки с готовым желе окунуть на несколько секунд в горячую воду, перевернуть на блюдо или тарелочки и подать на стол.

Малиновое желе

● *1½ стакана малины, 3 стакана воды, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки желатина.*

Малину очистить от хвостиков, ополоснуть и из стакана ягод отжать сок, оставив полстакана самых красивых ягод целыми. Малиновые выжимки сложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром, залить горячей водой и кипятить в течение пяти минут, после чего процедить. Полученный отвар соединить с малиновым соком, добавить желатин, помешивая, довести до кипения и снова процедить.

Целую малину разложить в вазочки, смоченные холодной водой, залить теплым желе и поставить в холодильник на 3–4 часа до полного застывания. Готовое желе перевернуть из формочек на блюдо.

Персиковое желе

● *3–4 персика, 2½ стакана молока, 4 ч. ложки желатина, 1 стакан сахара, 1/5 ч. ложки ванилина.*

Желатин залить небольшим количеством холодной воды и оставить для набухания. В кастрюлю с молоком всыпать сахар, нагреть до полного его растворения, добавить разбухший желатин и довести смесь до кипения, после чего всыпать ванилин. Персики вымыть, очистить от кожицы, удалить косточки, а мякоть нарезать ломтиками или маленькими кубиками и равномерно разложить в вазочки или формочки. Залить фрукты теплым желе, поставить в холодильник и дать полностью застыть.

Шоколадное желе

● *4 стакана молока, 7–8 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 1½ ст. ложки желатина, ½ пакетика ванильного сахара.*

Желатин залить небольшим количеством холодной воды и дать разбухнуть в течение 30–40 минут. Тем временем яичные желтки отделить от белков и растереть добела с сахарной пудрой. Какао развести небольшим количеством холодного молока и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Полученную смесь и остальное молоко соединить с желтками и, размешивая, варить на слабом огне до загустения. После этого снять посуду с огня, не прекращая мешать, ввести разбухший желатин, подогреть смесь почти до кипения, а потом остудить до 45–50 °С. Охлажденные белки взбить в пышную пену, добавляя ванильный сахар, ввести в теплое желе, осторожно перемешать, перелить в форму и поставить на несколько часов в холодильник.

Бланманже шоколадное

● *100 г шоколада, ½ стакана сладкого и 4–5 шт. горького миндаля, ⅔ стакана сахара, 3 стакана молока, 10 листиков желатина.*

Шоколад поломать на кусочки и, помешивая, растопить. Из миндаля и молока приготовить миндальное молоко. Этим молоком развести шоколад, добавить сахар и растворенный в небольшом количестве кипятка желатин, нагреть смесь почти до кипения и процедить.

Бланманже влить в смоченную водой форму, поставить на несколько часов в холодильник для застывания, затем перевернуть на блюдо и подать к столу.

Бланманже кофейное

● *1 стакан сахара, 1½ стакана молока, 1 стакан сливок, 4 ст. ложки молотого кофе, 2½ ст. ложки желатина.*

В кастрюлю с молоком всыпать сахар и кофе, размешать до растворения сахара и дважды довести смесь до кипения, после чего процедить. Затем влить сливки, снова вскипятить, снять с огня, добавить растворенный в небольшом количестве воды желатин, размешать, перелить в форму, поставить в холодильник и дать застыть.

Муссы и суфле

Малиновый мусс

● *4½ стакана малины, 2 стакана воды, 2 ст. ложки манной крупы, сахар по вкусу.*

Из малины отжать сок, оставив самые красивые ягоды целыми, и поставить его до использования в холодильник. Выжимки залить водой, довести до кипения и процедить. В полученный отвар добавить сахар, размешать, снова вскипятить и, непрерывно мешая, всыпать тонкой струйкой манку. Эту массу проварить 5 минут на слабом огне и остудить до комнатной температуры. Затем влить в нее малиновый сок и взбить миксером или венчиком, чтобы объем увеличился вдвое. Готовый мусс разложить в вазочки и украсить целыми ягодами.

Шоколадный мусс

● *2½ стакана молока или сливок, ½ стакана сахара, 100 г черного шоколада, 2½ ст. ложки воды, 4 ч. ложки желатина.*

В кастрюлю с молоком всыпать сахар и мелко поломанный шоколад и, помешивая, довести смесь на слабом огне до кипения. Затем влить растворенный в горячей воде желатин, поставить кастрюлю на лед и взбивать венчиком или миксером до получения густой пены. Готовый мусс выложить в форму, поставить на 15–20 минут в холодильник, затем перевернуть его на блюдо и подать к столу.

Белый шоколадный мусс

● *250 г белого молочного шоколада, 1 стакан сливок, ½ стакана молока, ½ стакана сахара, 3 яйца, 4 клубнички, 25 г черного шоколада, 7–9 листиков мяты.*

Белый шоколад поломать на маленькие кусочки, залить молоком, поставить на паровую баню и растопить, после чего снять посуду с огня и остудить. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить к ним молочный шоколад и размешать. Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить с шоколадной массой и осторожно перемешать. Полученную массу выложить в вазочки и поставить на два часа в холодильник. Готовый мусс посыпать сверху тертым черным шоколадом, украсить разрезанной на половинки клубникой и мятными листиками и подать.

Яблочный мусс

● *3 яблока, 2½ стакана воды, ½ стакана сахара, 1 ст. ложка желатина, ванилин на кончике ножа.*

Желатин залить небольшим количеством холодной воды и растворить. Яблоки вымыть, нарезать тонкими ломтиками, удаляя сердцевину, залить остальной горячей водой и сварить до мягкости. Полученный отвар процедить в другую посуду, а яблоки протереть через сито. В отвар добавить сахар и растворенный желатин, непрерывно помешивая, довести смесь до кипения и охладить. Затем добавить яблочное пюре и ванилин и взбить венчиком, чтобы получилась пенистая масса. Готовый мусс разложить в формочки и охладить.

Так же можно приготовить мусс из груш и айвы.

Ягодный мусс

● *4 яичных белка, по 2 стакана земляники и малины, 1 стакан сахара.*

Ягоды очистить от хвостиков, промыть, сложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и хорошо раздавить пестиком или протереть через сито. Затем влить в полученное пюре охлажденные белки и сначала медленно, а потом убыстряя темп взбить смесь до получения пышной пенистой массы. Выложить ее в креманки, украсить целыми ягодами и сразу же подать на стол.

Лимонное суфле

● *7 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 5 капель лимонного масла, 1 ст. ложка крахмала, 1 стакан густого варенья.*

Яичные белки отделить от желтков, охладить и взбить в крепкую пену. Яичные желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить лимонное масло, взбитые белки, крахмал и перемешать. В глубокое блюдо налить варенье, выложить сверху суфле, поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать в течение 10 минут. Подавать на том же блюде.

Земляничное суфле

● *2 стакана земляники, 4 яичных белка, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 ст. ложки сахарной пудры.*

Очищенную от хвостиков и вымытую землянику протереть через сито или превратить в пюре с помощью миксера. Затем добавить к этой массе сахар и, помешивая, варить до тех пор, пока пюре не будет держаться на венчике, после чего охладить. Яичные белки взбить в крепкую пену, соединить с охлажденным пюре, размешать и еще раз взбить. Полученную массу горкой выложить в смазанную маслом эмалированную сковороду или форму, поместить в нагретую до 200–250 °С духовку и запечь. Готовое суфле опрокинуть на блюдо, посыпать сахарной пудрой и подать с холодным молоком.

Так же можно приготовить суфле из малины и клубники.

Ореховое суфле

● *20 грецких орехов, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки сливок, 5 яичных желтков, 10 яичных белков.*

Грецкие орехи очистить от скорлупы и внутренних перегородок, растолочь, положить два белка и тщательно перемешать. Яичные желтки растереть добела с сахаром, затем добавить сливки и взбить. Подготовленные орехи и взбитые желтки сложить в кастрюлю и нагреть, помешивая, почти до кипения. Полученную массу протереть сквозь сито, ввести взбитые в пышную пену белки, осторожно перемешать, сложить в форму для суфле, поставить в хорошо нагретую духовку и запекать 5–7 минут. Отдельно подать в соуснике сливки.

Персиковое суфле

● *6 крупных персиков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1⅓ стакана муки, ½ стакана сахара, 2 яйца, ½ стакана молока, 1 ст. ложка молотых грецких орехов, ½ стакана сиропа от персикового компота, 1/5 ч. ложки лимонной кислоты, ⅓ ч. ложки соды, 1/5 ч. ложки соли.*

Размягченное сливочное масло тщательно растереть с просеянной мукой и сахаром, затем добавить яичные желтки и снова растереть до получения однородной массы. Влить в нее молоко, добавить соль, лимонную кислоту, соду, орехи и взбитые в крепкую пену белки и хорошо перемешать.

Персики вымыть, очистить от кожуры, удалить косточки, а мякоть нарезать небольшими кусочками и сложить в смазанную сливочным маслом форму. Залить фрукты молочной массой, поместить в умеренно нагретую духовку и выпекать в течение часа.

Готовому суфле дать постоять 5 минут, затем опрокинуть на блюдо, полить персиковым компотом и подать.

Маковое суфле

● *6 яичных белков, 1 стакан сахара, 1 стакан густого джема, 50 г черного шоколада, 3–4 очищенных грецких ореха, 1½ ст. ложки желатина, 1 ч. ложка сливочного масла, 1–2 ст. ложки мака.*

Охлажденные белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар, джем, тертый шоколад и измельченные орехи. Затем, не прекращая взбивать, влить растворенный в небольшом количестве холодной воды желатин и сразу же выложить суфле в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную маком. Поместить форму в холодильник и дать суфле полностью застыть.